2.013 Nátierka drožďová s mrkvou
l00 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
Hmotnosť v kg, 1, ks								
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
droždie	0,40	0,40	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70
maslo	0,80	0,80	1,00	1,00	1,20	1,20	1,40	1,40
masť bravčová	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20
cibuľa	0,30	0,25	0,40	0,36	0,50	0,42	0,60	0,51
mrkva	0,50	0,40	0,60	0,48	0,70	0,56	0,80	0,64
vajcia	6	0,30	8	0,40	10	0,50	12	0,60
soľ	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
hmotnosť porcie v g	20		26		32		40	

Výrobný postup

Cibuľu očistíme, pokrájame na jemno, speníme na bravčovej masti, pridáme droždie, ktoré opražíme. Vajcia uvaríme na tvrdo, očistíme. Vychladnuté postrúhame. Maslo vymiešame so soľou, pridáme vychladnuté droždie, na jemno postrúhanú očistenú mrkvu, postrúhané vajcia a všetko spolu vyšľaháme.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	330	79	0,91	8,0	0,6	1,1	0,2	7,4	0,1	0,132	0,0	0,0	0,5	0,0
B	406	97	1,17	9,7	0,6	1,4	0,3	9,5	0,2	0,162	0,0	0,0	0,7	0,0
C	499	120	1,43	12,0	0,9	1,6	0,3	11,5	0,2	0,192	0,0	0,0	0,8	0,0
D	592	142	1,69	14,3	1,2	1,9	0,4	13,6	0,3	0,221	0,0	0,0	1,0	0,0